

Ingrediënten

- Courgette
 - Ajuin
 - Look
 - Olijfolie

 - Peterselie
 - Pijnboompitjes
 - Room

 - Geraspte kaas
 - Gerookte zalm
 - Garnaltjes
 - Coquilles Saint-Jacques

 - Tagliatelle
-

Recept

- Maak tagliatelle klaar
- Bak de in stukken gesneden courgette, ui en knoflook in olijfolie
- Verwijder uit pan en voeg peterselie, pijnboompitten en room toe aan de courgette mengeling
- Verwijder uit pan
- Bak de coquilles Saint-Jacques in dezelfde pan
- Verwijder uit pan
- Doe courgettemengeling terug in de pan en laat de room indikken – naar keuze hoeveel + hoelang
- Doe elektrisch vuur uit
- Bestrooi geraspte kaas toe
- Leeg gerookte zalm erover
- Bestrooi met garnalen en coquilles

Opdienen

- Doe tagliatelle in groot pasta bord
 - Overgiet met bovenstaande bereiding
 - Ps tagliatelle desnoods in bord nog wat opwarmen in de microgolf, zo is het gerecht goed warm
-

Bron

Martine Lycke
